



## HERZLICH WILLKOMMEN IM „BÄRENKRUG“

Für Veranstaltungen verschiedenster Art und Größe bietet unser Restaurant passende Räumlichkeiten in behaglich, entspannter Atmosphäre. Man kann sowohl ein kleines, stilvolles Fest als auch eine rauschende Party feiern. Unsere moderne „Flaschenkammer“ in nordisch, rustikalem Charme lädt mit eigener Bar und direktem Zugang zu unserem idyllischen Hofgarten zu exklusiven Abenden ein.

Für Geschäftsleute steht ein moderner Tagungsraum zur Verfügung, welcher professionelle Zusammenkünfte erlaubt, ohne auf anspruchsvolle Verpflegung zu verzichten.

Das Küchenteam um Ulf Sierks & Nico Mordhorst kocht frisch, saisonal, regional und gerne auch innovativ. Der „Bärenkrug“ gehört zu den Gründungsmitgliedern von „feinheimisch e.V.“ und möchte damit die regionale Esskultur und den ursprünglichen Genuss bewahren.

Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen verschiedene Menüs (ab 10 Personen) & Büffets (ab 25 Personen) zusammengestellt. Um eine faire Abrechnung für Ihre Veranstaltung zu gewährleisten, wird bei uns genau nach Verbrauch abgerechnet. Wir bieten keine allgemeinen Pauschalen an.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihnen ab 1.00 Uhr nachts eine Servicepauschale / einen Nachtzuschlag in Höhe von 180,00 € pro Stunde berechnen.

36 individuell und modern eingerichtete Zimmer unseres \*\*\*superior Landhotels laden anschließend zum entspannten Übernachten ein, um am nächsten Morgen nach einem ausgiebigen Frühstück ausgeruht und erholt in den Tag zu starten.

Bei der Planung Ihrer persönlichen Veranstaltung sind wir Ihnen sehr gerne behilflich:

Rezeption  
Telefon: 04347 - 7120-0  
email: [info@baerenkrug.de](mailto:info@baerenkrug.de)

Um sich einen weiteren Eindruck über unser Haus zu verschaffen, können Sie im Internet auf unserer Seite [www.baerenkrug.de](http://www.baerenkrug.de), facebook und instagram stöbern.



---

## UNSERE RÄUME



### FRIESENSTUBE

Nordisch gemütliches Ambiente mit Kamin  
A la Carte - Raum  
Tische bis 12 Personen



### KAMINZIMMER

Modern & traditionell mit Kamin  
bis 50 Personen



### SAAL

Stilvoll & freundlich mit Zugang zum Wirtschaftsgarten  
bis 100 Personen  
und in Verbindung mit dem Gartenzimmer bis 130 Personen



### GARTENZIMMER

Einladend & gemütlich mit Zugang zum Wirtschaftsgarten  
bis 30 Personen



### WIRTSCHAFTSGARTEN

Zugang vom Saal und Gartenzimmer  
geeignet für den Gästeempfang



#### GASTRAUM

Modern & stilvoll  
für a la Carte Gäste oder  
mit dem Saal kombinierbar



#### HOFGARTEN

Idyllisch & einladend  
geeignet für Empfänge  
und Veranstaltungen bis 120 Personen .



#### FLASCHENKAMMER

im charmant-rustikalem Landhausstil  
wandlungsfähiger Raum mit eigener Bar  
für Veranstaltungen bis 16 Personen



#### TAGUNGSRAUM

Mit modernster Tagungstechnik ausgestattet,  
im 1. Obergeschoss unseres Haupthauses  
für Tagungen bis 15 Personen



#### HOTELZIMMER

36 modern und stilvoll eingerichtete Hotelzimmer  
laden zum Übernachten ein



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## **SAISONALE KARTE**

**25.04.2019 BIS 25.06.2019**

### **SUPPEN**

---

Spargelcrèmesuppe / Spargeleinlage /  
Fleischklösschen  
8.50 Euro

Bärlauchcrèmesuppe /  
Nordseekrabben / Erbsen  
8.50 Euro

### **MATJES**

---

Matjes „Hausfrauenart“  
Apfel-Zwiebelsauce / Salat / Bratkartoffeln  
14.80 Euro

Matjes „Schwedisch“  
Honig-Senf-Dillsauce / Salat / Bratkartoffeln  
14.80 Euro

Matjes „Träumerei“  
Matjes auf drei unterschiedliche Arten zubereitet /  
Speckstippe / grüne Bohnen / neue Kartoffeln  
19.80 Euro

### **DESSERT**

---

Frische Erdbeeren / Vanilleeis / Sahne  
8.00 Euro

Frische Erdbeeren / Erdbeersorbet /  
weiße Schokoladenmousse  
8.50 Euro





**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## **MENÜ „BÄRENKRUG“**

3 - Gang - Menü 48.00 Euro pro Person

4 - Gang - Menü 58.00 Euro pro Person

---

Dreierlei aus Nord- und Ostsee / Dillschmand / Salat

Steinpilzconsommé /  
Pinienkernklösschen / Gemüsestreifen

Holsteiner Entenbrust „rosa“ / Orangensauce /  
Rinderfiletmedaillon / Sauce Hollandaise/  
glasiertes Gemüse / Kartoffelgratin / Petersilienkartoffeln

Dunkle Callebaut Schokoladentarte / hausgemachtes Vanillecremeeis

## **MENÜ „FEINSCHMECKER“**

3 - Gang - Menü 48.00 Euro pro Person

4 - Gang - Menü 58.00 Euro pro Person

5 - Gang - Menü 64.00 Euro pro Person

---

Feinheimische Anti Pasti/  
bunter Salat / Baguette

Tomatenconsommé /  
Basilikumklösschen

Hausgemachtes Sorbet

Zweierlei vom Holsteiner Weiderind /  
Geschmorte Ochsenbäckchen / gebratenes Rinderfilet /  
saisonales Gemüse / Gnocchi

Ofenfrisches Schokoladenküchlein /  
hausgemachtes Cremeis





**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## **MENÜ „SONNTAGSBRATEN“**

3 - Gang - Menü 38.00 Euro pro Person

---

Molfseer Hochzeitssuppe /  
Fleisch- und Griessklösschen

---

Rinder- und Schweinebraten /  
Rotweinjus / frische Pilze /  
glasiertes Gemüse / Apfelrotkohl  
Petersilienkartoffeln

---

Ofenfrische Apfeltarte /  
hausgemachtes Cremeeis

## **MENÜ „FEINHEIMISCH“**

3 - Gang - Menü 48.00 Euro pro Person

4 - Gang - Menü 58.00 Euro pro Person

---

In Rapsöl confiertes Kieler Lachsforellenfilet /  
Liebstöckelmayonnaise / bunter Tomatensalat

---

Molfseer Bouillabaisse /  
heimische Fische

---

Lammrücken / Parmesan-Orangenkruste /  
Lammjus / Spargelragoût /  
Bärlauch-Kartoffelstampf

---

Weißes Schokoladenparfait /  
marinierte Beeren





**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## **VORSPEISEN**

---

Feinheimische Antipasti /  
bunter Salat / Baguette  
11.80 Euro

In Rapsöl confiertes Kieler Lachsforellenfilet /  
Liebstöckelmayonnaise / bunter Tomatensalat  
14.80 Euro

Rindercarpaccio / Rucola / Trüffelmayonnaise  
frischer Parmesan / Pesto  
14.80 Euro

Dreierlei aus Nord- und Ostsee /  
Dillschmand / Salat  
15.80 Euro

## **SUPPEN**

---

Molfseer Hochzeitssuppe /  
Fleisch- und Grießklösschen  
9.00 Euro

Tomatenconsommé /  
Basilikumklösschen  
9.00 Euro

Steinpilzconsommé /  
Pinienkernklösschen / Gemüsestreifen  
9.00 Euro

Molfseer Bouillabaisse /  
heimische Fische  
9.50 Euro





**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## **FLEISCH**

---

Rinder- und Schweinebraten /  
Rotweinjus / glasiertes Gemüse /  
Apfelrotkohl / Petersilienkartoffeln  
22.50 Euro

Holsteiner Entenbrust „rosa“ / Orangensauce /  
Rinderfilet Medallion / Sauce Hollandaise /  
glasiertes Gemüse / Kartoffelgratin /  
Petersilienkartoffeln  
32.50 Euro

Zweierlei vom Holsteiner Weiderind  
geschmorte Ochsenbäckchen und gebratenes Rinderfilet /  
saisonales Gemüse / Gnocchi  
32.50 Euro





**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## GEFLÜGEL

---

Barbarie Flugente „ofenfrisch“ /  
Jus / glasierte Maronen / gefüllter Bratapfel /  
Apfelrotkohl / Speckrosenkohl /  
hausgemachte Semmelknödel / Dampfkartoffeln  
29.50 Euro

Markeruper Martinsgans /  
Jus / glasierte Maronen / gefüllter Bratapfel /  
Apfelrotkohl / Speckrosenkohl /  
hausgemachte Semmelknödel / Dampfkartoffeln  
34.50 Euro

## WILD

---

Hirschkalbsbraten "Hubertus" /  
Wacholderrahmsauce / gefüllte Preiselbeer-Birne /  
frische Waldpilze / Apfelrotkohl /  
Rosenkohl / Petersilienkartoffeln  
28.00 Euro

Ofenfrische Wildente / Marsala Jus /  
Waldpilze / Wurzelgemüse / Kartoffelgratin  
32.50 Euro

Damwildrücken „rosa“ /  
Wacholderjus / gebratene Pilze /  
Rahmwirsing / Kartoffelgratin  
38.00 Euro

„Molfseer Wildvariation“  
Rehrückenfilet „rosa“ / ofenfrische Wildente / Hirschkalbskeule /  
Wacholderjus / Waldpilze / Apfelrotkohl / Rosenkohl /  
Dampfkartoffeln / hausgemachte Semmelknödel  
42.50 Euro





**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## **DESSERT**

---

Vanilleeis / heiße Kirschen  
8.00 Euro

Crème Brûlée /  
hausgemachtes Sorbet  
8.50 Euro

Ofenfrische Apfeltarte /  
hausgemachtes Cremeeis  
8.50 Euro

Dunkle Callebaut Schokoladentarte /  
hausgemachtes Vanillecremeeis  
8.50 Euro

Ofenfrisches Schokoladenküchlein /  
hausgemachtes Cremeeis  
8.50 Euro

## **KÄSE**

---

Schleswig-Holsteiner Käseauswahl /  
Baguette  
10.50 Euro





**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## **HAUSGEBACKENER KUCHEN VOM BLECH**

---

Butterkuchen / Mandeln 2.80 Euro

Apfelkuchen 2.90 Euro

Kirsch-Streuselkuchen 2.90 Euro

Pflaumen-Streuselkuchen 2.90 Euro

Schmandkuchen / Blaubeeren 2.90 Euro

## **HAUSGEBACKENE KUCHEN UND TORTEN**

---

Zitrontorte 38.00 Euro

Schokoladenkuchen 36.00 Euro

Gedeckter Apfelkuchen 42.50 Euro

## **GEBÄCK**

---

Gebäcksteller pro Person 1.50 Euro





**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## **GRILLBUFFET I**

32,50 Euro pro Person

---

Keule und Brust vom Freilandhähnchen

Lachsfilet mit Kräutern in der Folie gegart

Schweinefilet im Ganzen gegrillt

Marinierte Schweinenackensteaks

Hausgemachte Wildbratwurst

Schinken- und Röstbratwurst

---

Kleine Ofenkartoffeln

Rustikales Grillgemüse

---

Junge Blattsalate / mariniertes Gemüse & Hausdressing

Pesto Kartoffelsalat / geröstete Nüsse / Rucola

Nudelsalat

Tomate-Mozzarella

Anti Pasti

Verschiedene Brotsorten / Butter

Ketchup / Senf / Cocktailsauce / BBQ Sauce / Soour Creme / Kräuterbutter

---

Tiramisu

Rote Grütze mit Vanille Sauce

Obstsalat





**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## **GRILLBUFFET II**

48.00 Euro pro Person

---

Steakhüfte von der Holsteiner Färs

Marinierte Lammhüfte

Brust vom Kokländer Butterhähnchen

Mediterran marinierte Garnelen

Dorschfilet mit Kräutern in der Folie gegart

Hausgemachte Wildbratwurst

Schinken- und Röstbratwurst

---

Kleine Ofenkartoffeln

Kartoffelgratin

Grillgemüse

---

Feinheimische Anti Pasti

Mediterraner Nudelsalat

Pellkartoffelsalat

Melonen-Walnussalat / Bokseer Ziegenfrischkäse

Tomate und Mozzarella

---

Verschiedene Brotsorten / Butter

Ketchup / Senf / Cocktailsauce / BBQ Sauce / Sour Creme / Aioli / Kräuterbutter

---

Karamellisierte Limonentarte

Zweierlei Schokoladenmousse im Glas

Käsevariation aus Schleswig-Holstein





**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## **FEINHEIMISCHES BÜFFET**

54.00 Euro pro Person

---

Suppe zur Wahl

---

Kalbsbraten / Rahmsauce / Waldpilze /  
glasiertes Gemüse / Kartoffelgratin

Lachsfilet im Blätterteig /  
Gemüwestreifen / Rieslingsauce

---

Roastbeef / Remouladensauce

Holsteiner Katenrauchschinken

Rinder- und Poulardenbrustmedaillons  
Marinierte Spieße vom Kokländer Butterhähnchen  
Rehrücken „rosa“ / Preiselbeersauce

Räucherfischvariation  
Graved Lachs / Räucherlachs / Frühlingszwiebeln  
Forellen / Kieler Sprotten / Aal-Kräuterrührei /  
Sahnemeerrettich

Avocado-Mangosalat /  
Riesengarnelen / Knoblauch / frische Kräuter

Melonen-Walnussalat / Bokseer Ziegenfrischkäse

Feinheimische Antipasti

Bunter Marktsalat / Hausdressing

---

Brotkorb / Butter

---

Backensholzer Käseauswahl / Weintrauben

Karamellisierte Limonentarte  
Zweierlei Mousse au Chocolat  
Tiramisu





**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## **BÜFFET BÄRENKRUG**

48.00 Euro pro Person

---

Tagessuppe

---

Rinderhüfte „rosa“ / Jus /  
Grillgemüse / Kartoffelgratin

Gebratene Edelfische / Rieslingsauce /  
buntes Gemüse / Basmatireis

---

Hausgemachte Fleisch - und Wurstspezialitäten

Hähnchenbrust- und Schweinefiletmedaillons

Marinierte Spieße von der Holsteiner Färse

Vitello Tonnato / Kalbsfleisch / Thunfischsauce

Quiche der Saison

---

Matjesvariation

Nord- und Ostseer Räucherfischvariation /  
Dreierlei aus Nord- und Ostsee

Bauernsalat / Früchte / Hausdressing  
Antipasti /  
Tomate / Mozzarella

---

Bauernbrotauswahl / Butter

Käsevariation aus Schleswig-Holstein

---

Hausgemachte Rote Grütze / flüssige Sahne

Dunkle Callebaut Schokoladentarte

Eisroulade gratiniert





**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## **BRUNCH**

Von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

32.50 Euro pro Person

---

Tagessuppe

---

Ofenfrisches Kokländer Butterhähnchen /  
Grillgemüse / Kartoffelgratin

Lachsfilet / Blattspinat / Basmatireis

---

Pollo Tonnato / Thunfischsauce  
Katenrauchschenken

Räucherfischplatte  
Graved Lachs / Räucherlachs / Makrele /  
Forelle / Matjessalat / Heringssalat

Quiche

Rührei / Nürnberger Bratwürstchen  
Tomate / Mozzarella / Käsevariation

---

Butter / Margarine  
Marmeladen / Honig / Nutella

Quark / Joghurt  
Rote Grütze / Flüssige Sahne

Obstschale

Müslisorten / Cornflakes

Brötchen / Brot / Knäcke

---

Kaffee/ Tee / Orangensaft





## ARRANGEMENT FÜR FESTLICHKEITEN

Empfang im Hof- oder Wirtschaftsgarten

Empfangsgetränke: Prosecco & Orangensaft

Königspilsener & Duckstein vom Fass

Mineralwasser still & medium

Alkoholfreie Getränke

Korrespondierender Weiss- und Rotwein zum Essen lt. Bankettkarte

Büffet oder 4-Gang-Menü

Kaffeespezialitäten & Tee

Tischwäsche - Stoffservietten - Stuhlhussen

Kandelaber mit Kerzen - Menükarten

Raummiete - Parkplatz

Hotelzimmer für Hochzeitspaare und Jubilare

Pauschale: 108.00€ p. Pers.

Zusätzlich buchbar:

Champagner zum Empfang	10,00 €	<input type="checkbox"/>	+
Fingerfood zum Empfang	15,00 €	<input type="checkbox"/>	+
Alkoholische Getränke	20,00 €	<input type="checkbox"/>	+
5. Gang zum Menü	10,00€	<input type="checkbox"/>	+
Herzhafter oder süßer Mitternachtssnack	10,00 €	<input type="checkbox"/>	+

Gesamt p. Pers.:

Blumendekoration	individuell	<input type="checkbox"/>
Hochzeitstorte	individuell	<input type="checkbox"/>

Preise für Kinder und DJ:

Kinder 3-6 Jahre: 22.50 € p.Pers. / Kinder 7-12 Jahre: 48,00 € p.Pers./ DJ: 68,00 € p.Pers.

Das Arrangement ist für 8 Stunden ab Empfang für mindestens 45 Personen gültig.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihnen ab 1.00 Uhr nachts eine Servicepauschale / einen Nachtzuschlag in Höhe von 180,00 € p.Stunde berechnen.

Der Veranstaltungsraum steht Ihnen bis maximal 4.00 Uhr morgens zur Verfügung.

Unterschrift Veranstalter



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## **MITTERNACHTSBÜFFET**

19.50 Euro pro Person

---

Gulaschsuppe

Katenrauchschinken / Käsevariation

Brot / Baguette / Butter

## **HOLSTEINER SCHNITTCHEN**

2.80 Euro pro Schnittchen

---

Gekochtes Ei

Mett

Mettwurst

Käse

Putenbrust

Leberwurst

Kasseler

Makrele

## **SCHLEMMERSCHNITTCHEN**

---

3.40 Euro pro Schnittchen

Tomate / Mozzarella

Schinken

Forelle

Lachs

4.20 Euro pro Schnittchen

Roastbeef

Tatar

Thunfisch / Avocado

Krabben

Aal / Rührei





**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## **WEINEMPFEHLUNGEN FÜR BANKETTVERANSTALTUNGEN (0,75 L)**

### **WEISSWEINE**

---

Pfalz  
2016 Grauburgunder  
Qualitätswein  
Markus Pfaffmann  
Trocken / Saftige Fülle / Frisch

24.00 Euro

Pfalz  
2016 Sauvignon Blanc  
Qualitätswein  
Weingut Markus Pfaffmann  
Trocken / Elegante Struktur

24.00 Euro

Pfalz  
2016 Weißburgunder  
Qualitätswein  
Weingut Markus Pfaffmann  
Trocken

24.00 Euro

### **ROSÉ**

---

Pfalz  
2016 Clarette Rosé  
Weingut Knipser, Laumersheim  
Trocken

24.00 Euro





**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

## **ROTWEINE**

---

Italien

2015 „Le Maestrelle“

Rossi di Toscana IGT

Toscana

Ein komplexer und nachhaltiger Wein  
mit wunderbar sanften Tanninen.

23.00 Euro

Frankreich

2015 Famille Perrin

Ventoux

Ein toller Essensbegleiter  
mit vielen dunklen Beerenfrüchten  
und einer frischen Art

24.50 Euro

Spanien

2015 Tozara Tinto Tempranillo VDT

Hacienda Villarta / Mentrida / Madrid

Aromen von dunklen Beeren /

Gute Struktur / Unschlagbares Preis-Genussverhältnis

Gold Mundus Vini 2005

24.50 Euro

Baden

2015 Cuvée No. 1

QbA / Trocken

Weingut Klumpp / Bruchsal

Weich / saftig / feingliedrige Säure /

24.50 Euro

Weitere Weine entnehmen Sie bitte  
unserer ausführlichen Weinkarte.

